



APFELKUCHEN MIT PUDDING

Zutaten:

Mürbteig:

- 220g Mehl
- 80 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei

Füllung:

- ca. 6-7 Äpfel
- 3 EL Zucker
- Prise Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Pckg. Puddingpulver
- 750 ml Milch
- 80g Zucker

Streusel:

- 160 g Mehl
- 80g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- Prise Zimt

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und ein Backpapier in eine Springform spannen.
- 2** Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, dabei die kalte Butter in Stückchen schneiden. Mit dem Knethakenaufsatz verkneten lassen, zum Schluss mit den Händen nochmal durchkneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen für 10-15min kühlen, anschließend auf einer bemehlten Fläche ausrollen, bis er etwas größer ist als die Springform. Vorsichtig in die Form legen, den Rand festdrücken und den Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.
- 3** Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Diese mit 3 EL Zucker, einer Prise Zimt und Zitronensaft kurz anbraten, dann vom Herd nehmen. 750ml Milch abmessen, davon ca. 1/4 in eine kleine Rührschüssel geben, den Rest in einen Topf. In die Rührschüssel noch 80g Zucker und das Puddingpulver geben, alles gut miteinander verrühren. Währenddessen die Milch im Topf aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht das aufgelöste Puddingpulver einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Äpfel einrühren. Die Apfel-Pudding-Massen auf den Mürbeteig geben und gleichmäßig verteilen. Mit einem Messer den Rand kurz über der Füllung sauber abschneiden.
- 4** Für die Streusel alle Zutaten in einer Rührschüssel geben und verkneten lassen. Anschließend die Streusel auf der Pudding-Masse verteilen und für ca. 45 min backen.
Den Kuchen erst ganz abkühlen lassen, bevor ihr ihn aus der Form nehmt und anschneidet.

